



## Código Alimentario de Wisconsin

# Hoja informativa

## Cómo organizar las cámaras refrigerantes

La organización de su cámara refrigerante puede mantener la seguridad alimentaria, reducir los costos de los alimentos, ahorrar mano de obra y, sobre todo, reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

### Separación

Si es posible, designe secciones separadas de la cámara refrigerante para los productos crudos y los listos para consumir. Esto minimizará las posibilidades de contaminación cruzada. Por ejemplo, designe una estantería para los productos crudos y otra para los productos listos para consumir.

Otra opción si el espacio es limitado es poner todos los alimentos crudos en los estantes inferiores y todos los alimentos listos para consumir en los estantes superiores. Además, separe los alimentos por temperaturas de cocción. El pescado, la carne de res y de cerdo en la parte superior, la carne molida de res y de cerdo en la siguiente y todos los productos avícolas en los estantes inferiores.

### No sobrecargue

No coloque en el refrigerador más alimentos de los que puede contener. Esto disminuirá su capacidad para mantener los alimentos a la temperatura adecuada, al poner a prueba sus unidades de refrigeración y disminuir la circulación de aire frío alrededor de los productos.

Una pista: deje de 1 a 1.5 pies cúbicos de espacio libre para cada comida al día.

### Termómetros

Mantenga al menos un termómetro preciso en la parte más caliente de la cámara refrigerante para medir la temperatura del aire. Es mejor tener varios colocados en toda la unidad. Por ejemplo, tenga uno junto a la puerta, en el centro y cerca del fondo.

Los termómetros deben verificarse todos los días para asegurarse de que el aire es lo suficientemente frío como para mantener la temperatura interna de los alimentos por debajo de los 41°F. También deben tomarse las temperaturas internas de los alimentos para asegurarse de que la cámara refrigerante funciona correctamente.

### Disposición de los alimentos

Una forma de organizar los alimentos cuando nos preocupan las temperaturas es colocar los alimentos potencialmente peligrosos, como las carnes, el pescado, las aves de corral y los productos lácteos, en la parte trasera del refrigerador, y los productos agrícolas más Cerca de la parte delantera; o almacenar los alimentos potencialmente peligrosos en los estantes debajo de los alimentos crudos.

### Disposición de los estantes

Mantenga los estantes al menos a 15 centímetros del suelo para facilitar la limpieza. Mantenga los estantes lo suficientemente bajos para evitar que los alimentos toquen el techo. Disponga los artículos de manera que se mantenga una buena circulación de aire frío alrededor de todos los alimentos. Los estantes no deben estar forrados; forrarlos bloqueará la circulación necesaria para el correcto enfriamiento de los alimentos.

### Protección de los alimentos

Los alimentos deben estar siempre cubiertos para protegerlos de la contaminación del entorno. Si se trata de enfriar alimentos, estos pueden dejarse al descubierto hasta que se alcancen las temperaturas adecuadas; pero entonces deben cubrirse adecuadamente.

### Etiquetado de los alimentos

Etiquete todos los alimentos para evitar confusiones y rote continuamente todos los productos. El etiquetado de las estanterías pueden contribuir a que el almacenamiento y la retirada de los alimentos sean más rápidos y seguros. Las etiquetas deben incluir el tipo de alimento, la fecha en que se introdujo a la unidad de refrigeración y la fecha límite para su uso. Recuerde que una vez que se elabora un alimento listo par consumir potencialmente peligroso o una vez que se abre su envase intacto, debe utilizarse en 7 días.

Una pista: recuerde primero en entrar, primero en salir (first in, first out, FIFO). Rote el inventario para que los alimentos comprados en primer lugar se utilicen primero.

